



# Tarte vegana sem glúten de coco com framboesa

## com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,800 kg
Óleo vegetal	0,280 kg
Água	0,360 kg
<b>Total</b>	<b>1,440 kg</b>

### Creme de cacau vegano

Leite de coco	0,200 kg
Açúcar	0,100 kg
Margarina vegana	0,050 kg
Cacau em pó	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>0,400 kg</b>

- Ferver os ingredientes e deixar arrefecer.

### Creme de coco

Leite de coco	0,800 kg
Açúcar	0,200 kg
Amido de milho	0,050 kg
Coco ralado	0,400 kg
AROMA BAUNILHA EUROPA	0,006 kg
<b>Total</b>	<b>1,456 kg</b>

- Ferver o leite de coco, o açúcar e o amido de milho.
- Adicionar os restantes ingredientes e misturar.



Gluten  
FREE

RECEITAS

IREKS

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar a peça ao meio transversalmente, aplicar o creme de cacau vegano, repartir o creme de coco e deixar arrefecer.
- Decorar com uma camada de POWERFÜLLUNG NEUTRO e PASTA FRAMBOESA.

